



Everything you need
whenever you need it



No. Parte W10289616 Rev. A

stm03092 Rev. A

Whirlpool

ESTUFAS A GAS 30”

Instructivo de Instalación, Uso y Cuidado

30” FS GAS RANGE

Installation, Use and Care guide

Ampara los siguientes modelos:
Covers the next models:



WF5000
WF5300
WF5400
WF5420



WF5500
WF5952
WF5910
WF5980

ÍNDICE

TABLE OF CONTENTS

YOU HAVE ACQUIRED A PRODUCT
SUPPORTED BY: WHIRLPOOL SERVICE



If you require additional information or service, call us, our agents will help you gladly for a satisfactory operation of your product.

Prior calling to our call center, please make sure to mind the following recommendations:

- Review the indications included in the product usage and handling manual.
- Have your purchase invoice or approved warranty of your product at hand. This document is necessary to make valid the warranty of your product.
- Write down the model and serial number of your product. This information is going to be required by our agents for your requirement registration.
- Have your complete address information, including your postal code for better programming of your service.

Besides technical repair of your products in warranty, Whirlpool Service offers:

- Out of warranty service for our brand products
- Original parts and accesories for sale
- Extendend warranty and Service Contracts.

To register your product, contact our national call center: 01-800-8-300-400



WARRANTY

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.
Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., Mexico, C.P. 66600, phone (81)83-29-21-00, in the terms of this policy, we warranty to the buyer and the consumer of this range identified in this following policy:

COVERED CONCEPTS:

• Manufacturing defects that hinder total or partially the correct performance of the appliance. Repair, change of pieces and components.
• Handwork and transportation expenses derived from the fulfillment of the warranty, within our service net. The previous points will be made without any cost for the consumer.

NOT COVERED CONCEPTS:

- When the range is used in other than normal, single family household use.
- When the range is not used according to the use and care guide attached.
- When the range has been repaired by unauthorized service.

PROCEDURE TO MAKE A WARRANTY EFFECTIVE:

When the final customer considers one of the events protected by this contract has happened, he/she will have to make contact with Whirlpool Service through our Call Center, in Monterrey, N.L and its surrounding area to **(81) 83-29-2100**; or from the interior of the Mexican Republic to **01-800-8-300-400**:where a specialized service agent will take care of the matter. Our facilities are located in Miguel Alemán Highway km 16 Col. El Milagro C.P 66600. Apodaca, N.L. where Whirlpool original parts and accessories can also be found. For additional information of our services, visit www.whirlpool-service.com.mx.

TERMS:

This warranty covers ONE YEAR beginning the day the buyer or consumer receives the range to his satisfaction.

IDENTIFICATION FORMAT

CONSUMER NAME ____________________

ADDRESS ____________ PHONE ____________

DEALER NAME ____________________

ADDRESS ____________ PHONE ____________

PRODUCT ________ TRADEMARK ________ MODEL ________

SERIAL NUMBER ____________ DELIVERY DATE ____________

DEALER SIGNATURE AND STAMP   AUTHORIZED REPRESENTATIVE

(Indicate precise steet, col. state and zip code).

IMPORTANT NOTE

This document must be shown in any transaction related with this warranty for products acquired in the Mexican Republic. If you bought your range out of the Mexican Republic, ask your authorized dealer to make valid your warranty.

THE CONSUMER CAN REQUEST THE WARRANTY COVERED BY THIS POLICY FROM THE DEALER WHERE THE PRODUCT WAS PURCHASED.

In case of loss of policy, the dealer will issue a new one, with the proper bill of sale or invoice.

WHIRLPOOL SERVICE
Call free in Mexico
Use without charge the Nationwide Consumer Assistance Center
Phone number 01-800-83-004-00

¡Felicidades por la compra de su nueva estufa!

Acaba de adquirir un producto desarrollado con las más avanzadas técnicas de diseño y fabricación.

Le sugerimos que antes de usar su estufa lea cuidadosamente las instrucciones de este manual. Consérvelo, ya que la información contenida en el mismo será importante para el buen funcionamiento de su estufa durante muchos años.

⚠ ADVERTENCIA

Para su seguridad:

No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.

Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura de 180°C, para que no sufran deformaciones.

No obstruya las ranuras de la charola del horno.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Para su seguridad: Si huele a gas

Abra las ventanas.

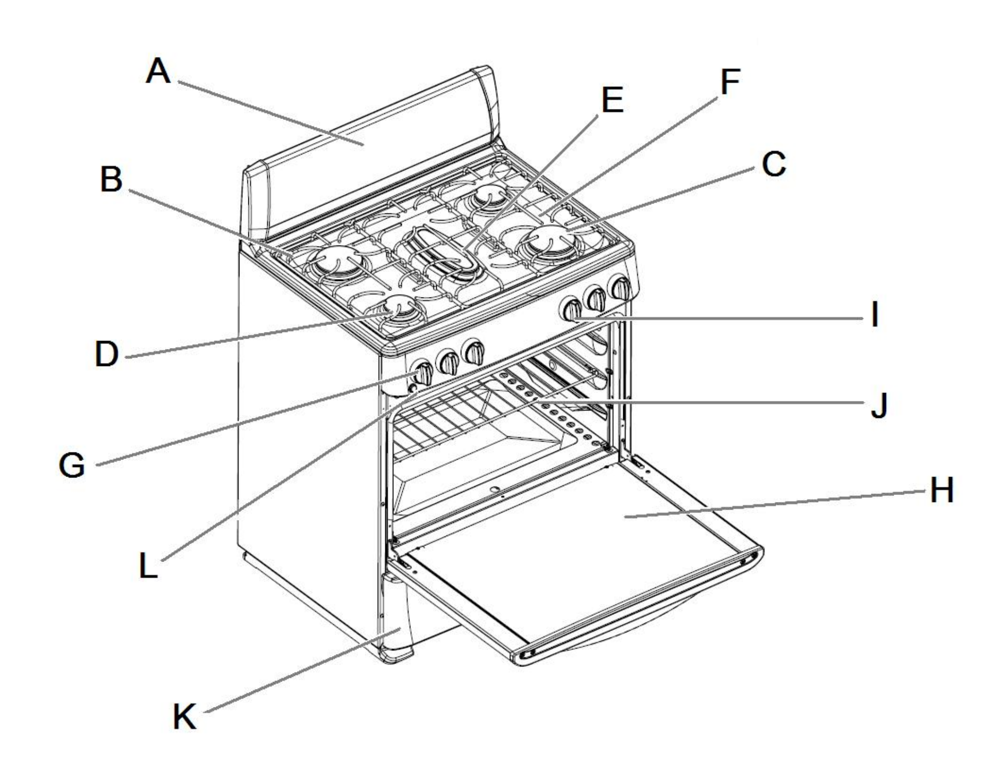
No toque interruptores eléctricos.

Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.

Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS



A. Respaldo
B. Parrillas superiores
C. Quemadores súper
D. Quemadores estándar
E. Quemador alargado
F. Encendido electrónico en quemadores superiores
G. Perillas
H. Puerta de horno con ventana extra grande
I. Termostato o termocontrol controlado por perilla
J. Parrillas de horno deslizables
K. Cavidad para asar
L. Luz en el horno.

NOTES

ELECTRIC DIAGRAM

Integrated Oven Light Switch & Electronic Ignition Switch

Ignition Module.

N

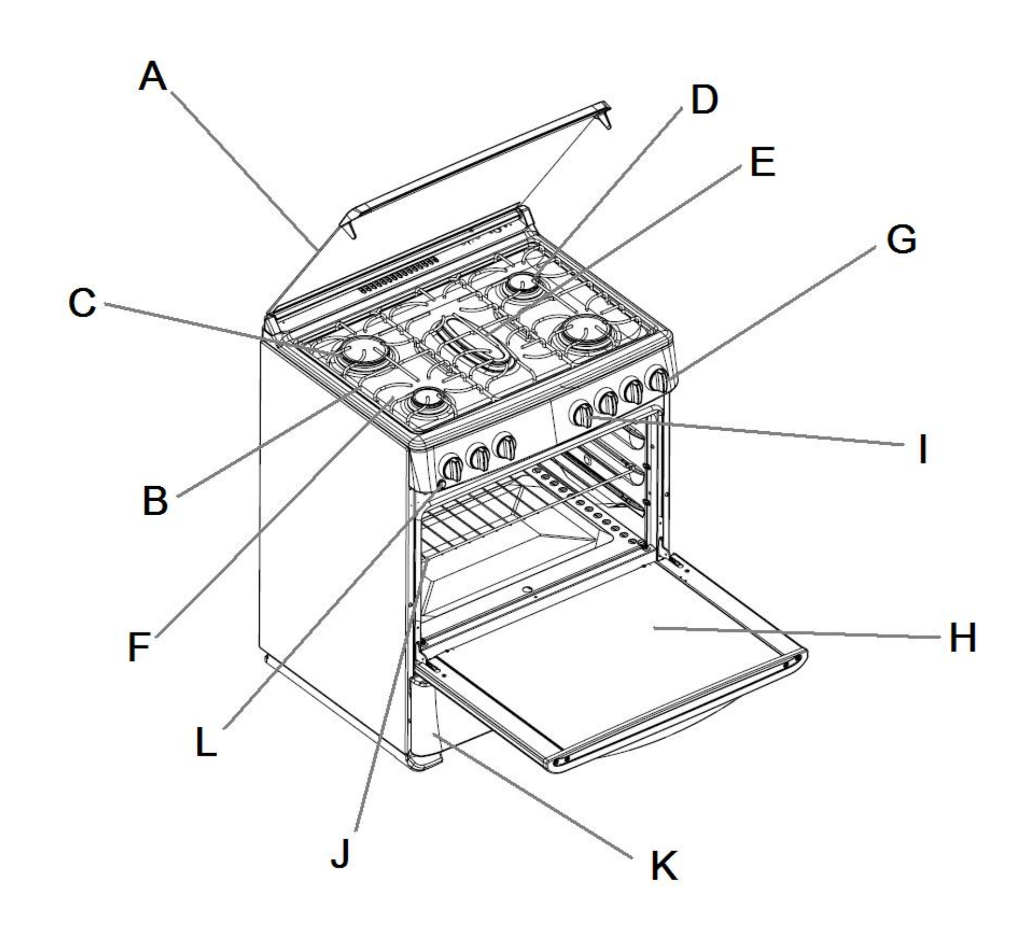
L1

Oven Bulb 40 W

Electrical Diagram Range with Oven Light and Electronic Ignition with Independent Switch.

PRODUCT MANUFACTURED BY:
Industrias Acros Whirlpool S.A. de C.V., Unidad Celaya
Carretera Panamericana Km. 280 C.P. 38020, Celaya, Gto.
Phone: 01 (461) 6 18 55 00

PARTES Y CARACTERÍSTICAS



A. Capelo
B. Parrillas superiores
C. Quemadores súper
D. Quemadores estándar
E. Quemador alargado
F. Encendido electrónico en quemadores superiores
G. Perillas
H. Puerta de horno con ventana extra grande
I. Termostato o termocontrol controlado por perilla
J. Parrillas de horno deslizables
K. Cavidad para asar
L. Luz en el horno

Características eléctricas nominales

Voltaje: 127 V ~ ± 10%   Frecuencia: 50/60 Hz   Corriente: 1,0 A Max

Recomendaciones:

- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No instale su estufa sobre alfombra o algún material inflamable. Si el piso es sintético, verifique que éste material soporte una temperatura de al menos 95°C sin deformarse.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Proporciónele el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa sólo en labores del hogar. No es un aparato de uso comercial.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Incendio y/o Quemaduras

No permita que los niños usen o jueguen con la estufa; manténgalos alejados mientras está en uso.

Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.

No use su estufa para calentar habitaciones, ya que esto es peligroso.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar incendio, quemaduras o la muerte.

INSTALACIÓN

- La instalación apropiada es su responsabilidad, por lo cual es recomendable que sea realizada por un técnico calificado o un técnico de Whirlpool Service.
- Retire todos los elementos de empaque y coloque los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo desde la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. Debe enchufarse directamente a un tomacorriente debidamente aterrizado.
- No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe. No utilice extensiones eléctricas o contactos múltiples.

RANGE CARE

To keep the range in good performance conditions, it is needed to conduct cleaning procedures using water, soap and a soft cloth or sponge. Do not use wire fiber as it could permanently scratch the enamel of the range.

Before cleaning the range, make sure all knobs are off and unplug the power cord from the electrical wall outlet. Assure the oven and cooktop are cool.

On a regular basis, clean the gap between the manifold panel and the cooktop. The surface grates, as well as the burners and burner caps, can be cleaned with soap and water.

The range has the **Continuous Cleaning System** in the oven (rough finish inside the oven cavity) which burns out the grease spills on the walls every time the baking feature is used.

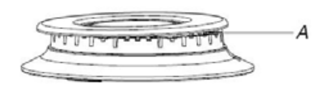
IMPORTANT

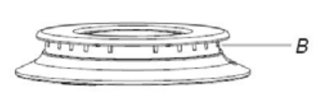
Do not use caustic soda or clearing agents which contain it to clean the range.
Failure on following the above will permanently damage the surface where it is applied.

Surface burners

To keep the surface burners in food conditions, some periodical cleaning is needed. Follow these steps to do it:

1. Remove the surface grates.
2. Take off the cap and the burner, wash them with soapy water and rinse them thoroughly. Let them dry completely.
3. Replace the surface burners on their original position and place the caps, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.





A. **Incorrect**
B. **Correct**

Glass lid

Some models have a top glass lid. The glass lid is made of tempered glass and even when it is resistant; it should be handled with care to avoid breakings. Open and close it without striking it, do not let it fall down before reaching its horizontal position.

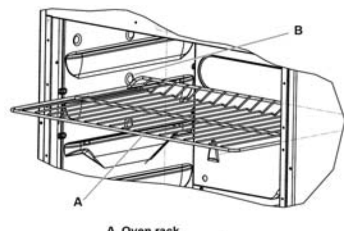
Assure that the surface burners are all turned off and cooled down before closing it and **never turn on the surface burners when the glass lid is down. Do not place hot cookware on top of the glass lid.**

Oven racks

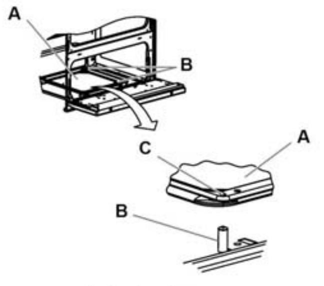
The oven cavity has 3 different heights for the racks position; these ones also have a stop position to avoid them from falling down of the range when pulled out.

To change the oven rack position, follow the next steps:

1. Pull the oven rack out to the stop position.
2. Raise the front edge.
3. Lift it out to release it.
4. Select the new height.
5. Place the oven rack horizontal and push it to the stop position.
6. Raise the front edge.
7. Push again until it reaches the final position.



A. Oven rack
B. Stop for oven rack



A. Broiler tray
B. Position guide
C. Hole

Broiler

The range is equipped with a broiler below the oven door. Before using it, place the broiler tray on the 2 pins, as shown in the pictures below. For the broil feature to work, the oven burner should be turned on according to the instructions for thermocontrol or thermostat.

When the oven burner is lit, turn the “Oven control” knob to its maximum flame, which is:

- Position 5 for thermocontrol models
- Position 260°C for thermostat models

Oven light

The range has an oven light bulb, this light is important to check for baking performance without opening the oven door.

The light inside the oven cavity turns on when the switch next to the most left hand knob is pushed downward; it is identified with this symbol. To turn it off, the switch needs to be pushed again.



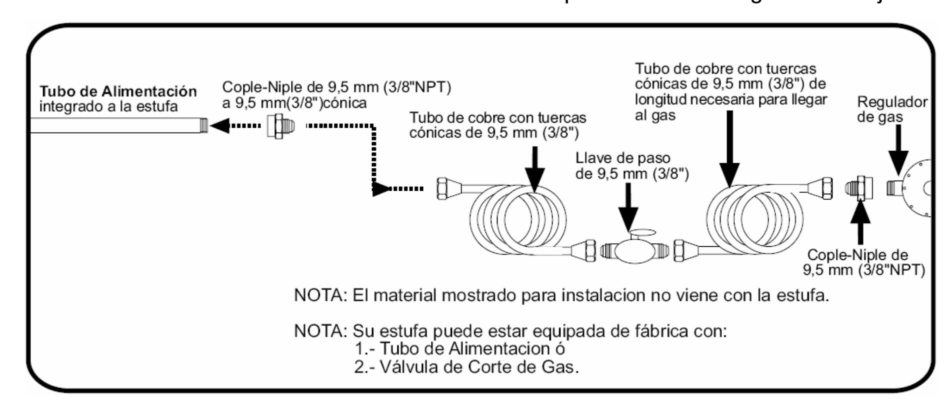
If the bulb does not work, replace it by following this sequence:

1. Unplug the range from the electrical wall outlet.
2. Remove the bulb twisting it counterclockwise.
3. Place a new 40 Watts bulb, designed for home appliances.
4. Plug the power cord of the range into the electrical wall outlet.

CONEXIÓN

Conexión de la estufa a la línea de gas

1. Para conectar su estufa utilice el material especificado en la figura de abajo:



2. Verifique que no existan fugas vertiendo espuma de jabón en las conexiones y curvas de los tubos.

Recomendaciones:

- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos para evitar que se tapen las espreas o los pilotos.
- Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas. Esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.

IMPORTANTE

- Esta estufa está preparada para funcionar con gas LP de tanque móvil o estacionario.
- Para usarse con gas Natural (tubería) debe llamar a Whirlpool Service para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios. El número telefónico aparece en la página 19. El técnico calificado debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece en las tablas siguientes:

GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN 2,75 kPa (28 cm Col. agua)	ESPREA	DIAM ESPREA	CAPACIDAD TÉRMICA
QUEMADOR	**NÚMERO**	**mm**	**kJ/h**
SUPERIOR ESTÁNDAR ALUMINIO	78	0,78	7 000
SUPERIOR SÚPER ALUMINIO	86	0,86	7 500
SUPERIOR CENTRAL ALUMINIO	80	0,80	7 900
HORNO	57	1,092	13 600

GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN 1,76 kPa (18 cm Col. agua)	ESPREA	DIAM ESPREA	CAPACIDAD TÉRMICA
QUEMADOR	**NÚMERO**	**mm**	**kJ/h**
SUPERIOR ESTÁNDAR ALUMINIO	115	1,15	7 000
SUPERIOR SÚPER ALUMINIO	118	1,18	7 500
SUPERIOR CENTRAL ALUMINIO	118	1,18	7 900
HORNO	52	1,613	13 600

NOTA: Para operar esta estufa con gas natural, se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla y puede solicitarlo en su Centro de Servicio Autorizado:

Modelo	Gas LP a gas Natural
WF5000	W10238244
WF5300	W10238244
WF5400	W10238246
WF5420	W10239488
WF5500	W10238244
WF5952	W10238246
WF5910	W10238246
WF5980	W10239488

Conexión de la estufa a la corriente eléctrica

Terminada la conexión a la línea de gas, conecte la estufa a la corriente eléctrica.

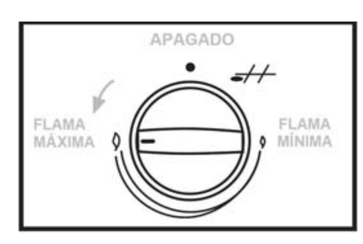
El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 127 V ~ ± 10%. Cerciórese de que la instalación está apropiadamente aterrizada.

VERIFICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

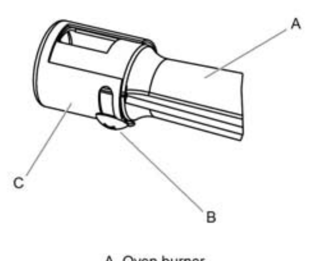
Ya que la estufa fue instalada es necesario verificar que la conexión de gas y eléctrica hayan sido realizadas con éxito. Para esta actividad, coloque la estufa en su posición final y proceda a iniciar el funcionamiento de los quemadores superiores y del horno.

Quemadores superiores

Su estufa cuenta con encendido electrónico de dos pasos para los quemadores superiores. Para corroborar el funcionamiento siga estos pasos:



1. Presione ligeramente hacia arriba, y mantenga así, el interruptor localizado junto a la perilla de extrema izquierda identificado con este símbolo , presione y gire cualquiera de las cinco perillas de quemadores superiores hasta la posición de flama máxima (ver figura). Escuchará el sonido de la chispa de la bujía y se encenderá la flama, proceda al paso 6. Si la flama no enciende o la chispa no se oye, realice los pasos 2 al 5.
2. Retorne la perilla a la posición de apagado y suelte el interruptor.
3. Cuando la chispa no se genere, asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin él, el interruptor y las bujías no pueden trabajar.
4. Verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.



A. Oven burner
B. Screw
C. Air shutter

7. Replace the fastener and washer, tight them until the oven burner is fixed.
8. Turn the oven burner back on according to the sequence on “Verify operation”, “Oven burner” section. If the flame is now stable and blue, the range is ready to be used; otherwise, wait for the burner to cool down and repeat from step 3.
9. When the oven burner has been adjusted and is placed inside the oven cavity, replace the oven tray and fix again the two front brackets on its original position. Continue with the verification of the oven burner function.

NOTE: Do not obstruct the heat and air flow on the oven cavity; avoid covering the oven tray grooves if aluminum foil is used.

USE OF FEATURES AND ACCESSORIES

Griddle

Among the accessories of the range, you will find a griddle, which can be placed either on top of the center burner or on top of any of the both side burners.

NOTE: Use the griddle only with LOW FLAME.

Do not use abrasive materials, plastic fibers or wire fibers to clean the griddle, use soap and a soft sponge.

Surface burners

Burner cap

Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps and bases according to the “Range care”, “Surface burners” section.

A. Bruner cap
B. Alignment pins
C. Igniter
D. Burner base
E. Gas tube opening

Gas tube opening

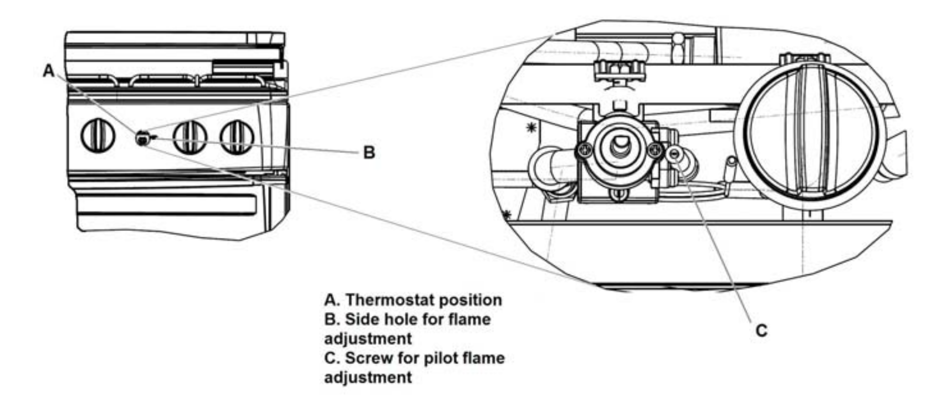
Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Protect it from spillovers by always using the burner cap.

Burner ports

A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

IMPORTANT

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.



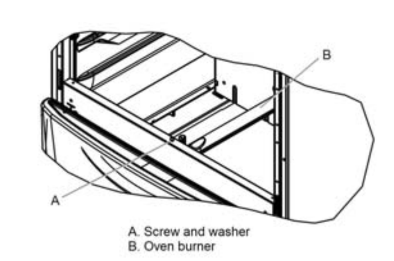
6. Through the small hole on the side, locate the adjusting screw for the pilot flame. With a thin flat screwdriver twist it until the flame is ½" high.
7. When the flame has reached the proper height, place the knob's base and spring and finish with the knob itself. Turn it to the off position.
8. Replace the oven tray and fix again the two front brackets on its original position.
9. Turn the oven burner again and continue with the function verification.

Oven burner flame

Sometimes, the different altitudes over the sea level and variations on the supply gas pressure, results in the need of adjusting the air-gas mixture in order to obtain an optimum performance of the oven when is used. The surface burners do not need this adjustment.

When the oven burner flame is yellow or unstable, follow the next steps to improve these conditions:

1. Turn off all the knobs and let the range cool down completely.
2. Remove the oven tray by releasing the both front fixing brackets and lift it by the front edge. Pull it towards yourself and take it out of the oven cavity (see picture on left).
3. Locate the screw that supports the oven burner to the front frame (see picture on left) and with a screwdriver release the fastener and store it with the washer on a safe place.



4. Hold the oven burner and remove it from the oven cavity.
5. To adjust the air-gas mixture, release the screw of the air shutter and twist it to open or close the window (see picture on next page). If the flame is yellow, the window in the air shutter must be opened. When the flame is unstable or separates from the oven burner, the window in the air shutter must be reduced.
6. After adjusting the window size in the air shutter, tight the screw and place the oven burner back in the oven cavity.

5. Habiendo corroborado las conexiones eléctricas y de gas, presione nuevamente el interruptor y gire la perilla a la posición de flama máxima, el quemador deberá encenderse.
6. En cuanto la flama encienda, libere el interruptor. Esta misma secuencia puede realizarla para los otros quemadores superiores.
7. Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

Aún con una interrupción de energía eléctrica, los quemadores superiores pueden funcionar. Cuando esto suceda, realice lo siguiente:

1. Acerque un cerillo encendido al quemador que desea encender.
2. Gire la perilla de dicho quemador hasta la posición de flama máxima, la flama deberá encenderse.
3. Regule la flama a la potencia deseada.

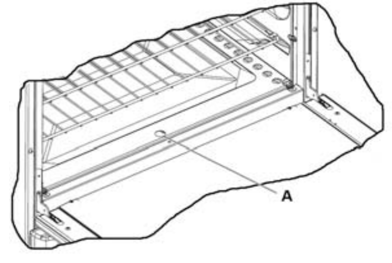
Quemador de horno

Dependiendo del modelo, su estufa cuenta con un quemador de horno controlado por un termocontrol de 5 pasos o por un termostato con encendido manual. Si es un termocontrol, la perilla titulada "Oven Control" deberá estar rodeada de los números 5 al 1.

Si la estufa tiene termostato, la perilla deberá estar rodeada de temperaturas que van desde 140 °C hasta 260 °C. Para corroborar el correcto funcionamiento, siga los siguientes pasos dependiendo del modelo de su estufa.

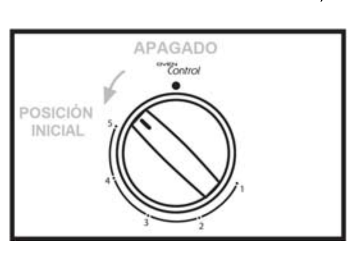
Modelos con termocontrol de 5 pasos

1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno mostrada en la figura.
3. Presione y gire la perilla nombrada "Oven Control" a su posición inicial (posición 5).
4. La flama deberá encenderse y empezará a generar calor. Continúe al paso 7. Si la flama no enciende, realice los pasos 5 y 6.



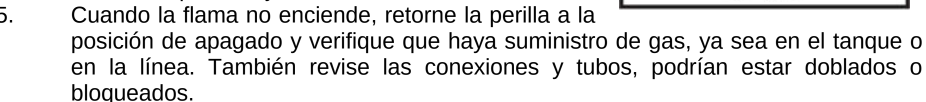
A. Entrada del quemador de horno

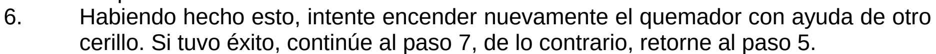
5. Cuando la flama no enciende, retorne la perilla a la posición de apagado y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
6. Habiendo hecho esto, intente encender nuevamente el quemador con ayuda de otro cerillo. Si tuvo éxito, continúe al paso 7, de lo contrario, retorne al paso 5.



7. Cierre la puerta de horno y abra la puerta del asador. Observe la flama, normalmente debe ser azulada y estable; si no es así, proceda a la sección de "Ajuste de flamas", "Flama del quemador de horno".
8. Habiendo verificado el quemador de horno y ajustado la flama, gire la perilla a la posición de apagado. Su estufa ha quedado lista para utilizarse.

Modelos con termostato de encendido manual





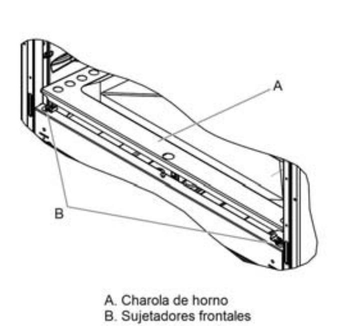
1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno (ver figura página anterior).
3. Presione y gire la perilla nombrada “Oven Control” a su posición inicial (posición 140°C).
4. La flama deberá encenderse y empezará a generar calor. Continúe al paso 7. Si la flama no enciende, realice los pasos 5 y 6.
5. Cuando la flama no enciende, retorne la perilla a la posición de apagado y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
6. Habiendo hecho esto, intente encender nuevamente el quemador con ayuda de otro cerillo. Si tuvo éxito, continúe al paso 7, de lo contrario, retorne al paso 5.
7. Cierre la puerta de horno y abra la puerta del asador. Observe la flama, en la parte posterior se distingue la flama del piloto del quemador, esta deberá tener aproximadamente 1 cm de altura. Para ajustar la altura de la flama, revise la sección “Ajuste de flamas”, “Flama del piloto del quemador de horno”.
8. La flama del quemador deberá cubrir todos los orificios y normalmente debe ser azulada y estable; si no es así, proceda a la sección de “Ajuste de flamas”, “Flama del quemador de horno”.
9. Habiendo verificado el quemador de horno y ajustado las flamas, gire la perilla a la posición de apagado.

Cuando termine de realizar estas operaciones y los resultados sean exitosos, podrá utilizar su estufa de manera cotidiana.

AJUSTE DE FLAMAS

Flama del piloto del quemador de horno

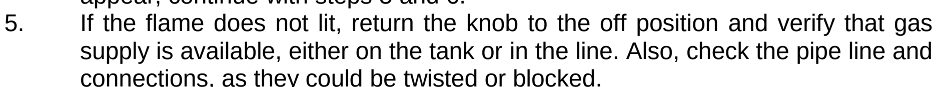
Cuando se enciende por primera vez el quemador de horno, puede ser necesario ajustar la altura de la flama del piloto. Siga estos pasos para realizar dicha operación:

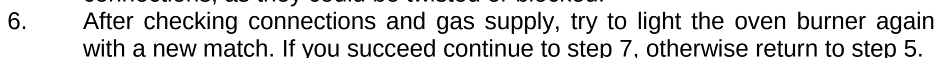


A. Charola de horno
B. Sujetadores frontales

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas en la posición de apagado.
2. Retire la charola del piso de horno girando los dos sujetadores frontales y levantando la charola por el frente. Jale hacia usted y retírela de la estufa (ver figura izquierda).
3. Encienda el quemador de horno tal y como se explica en la sección “Quemador de horno”, “Modelos con termostato de encendido manual”.
4. Gire la perilla “Oven Control” en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de piloto, identificada con este símbolo . El quemador de apagará pero la flama del piloto permanecerá encendida.
5. Retire la perilla de “Oven Control” junto con su base y resorte, guárdelos en un lugar seguro.

Models with thermostat





1. Open the oven door.
2. Light a match and approach it to the oven burner tube (see picture on previous page).
3. Push and turn the “Oven control” knob to its initial position (140°C).
4. The flame should light and the cavity should begin heating. Proceed to step 7. If the flame does not appear, continue with steps 5 and 6.
5. If the flame does not lit, return the knob to the off position and verify that gas supply is available, either on the tank or in the line. Also, check the pipe line and connections, as they could be twisted or blocked.
6. After checking connections and gas supply, try to light the oven burner again with a new match. If you succeed continue to step 7, otherwise return to step 5.
7. Close the oven door and open the broiler door. On the rear part of the oven burner the pilot flame can be seen, this flame should be ½” high. To adjust the height of the pilot flame, review the section “Flame adjustment”, “Oven pilot flame”.
8. The normal flame on the oven burner should be blue and stable; if it is not this way, proceed to the “Flame adjustment”, “Oven burner flame” section.
9. After verifying the oven burner function and having adjusted the flame, turn the knob to the off position.

When these verifications have been done and successful, the range is ready to be used.

FLAME ADJUSTMENT

Oven pilot flame

When the oven burner is lighted the first time, it might be necessarily to adjust the height of the pilot flame. Follow these steps to adjust it:

A. Oven tray
B. Front brackets

1. Verify the range is completely cool and the knobs are in the off position.
2. Remove the oven bottom by releasing the both front fixing brackets and lifting the oven tray by the front edge. Pull it towards yourself and take it out of the oven cavity (see picture on right).
3. Light the oven burner as explained on the “Oven burner”, “Models with thermostat” section.
4. Turn the “Oven control” knob” clockwise until it reaches the pilot position, identified by this symbol . The oven burner will turn off but the pilot flame will remain lit.
5. Remove the “Oven control” knob together with the base and the spring, store them in a secure place.

4. Verify that gas supply is available, either on the tank or in the line. Also, check the pipe line and connections, as they could be twisted or blocked.
5. Having checked the electrical and gas connections proceed to press again the switch and turn the knob to the maximum flame position; the burner should lit.
6. As soon as the flame covers the burner, release the switch. This same sequence can be followed to verify the function of the other surface burners.
7. Alter all the burners have been lighted, turn them off.

Even when an electrical failure occurs, the surface burners can be used. If this happens, follow these instructions to operate your range:

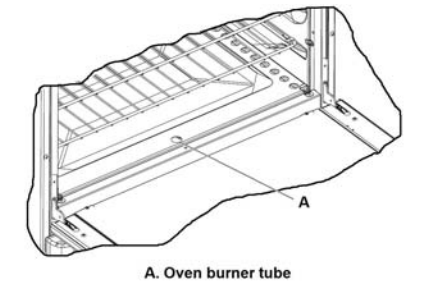
1. Light a match and approach it to the burner that you wish to use.
2. Turn the knob of the burner to the maximum flame position.
3. Regulate the flame to the desired intensity for use.

Oven burner

Depending on the range's model, the oven burner can be controlled by a 5 steps thermocontrol or by a thermostat that lights manually. If the range has a thermocontrol, the knob titled "Oven control" must be surrounded by the numbers 5 through 1.

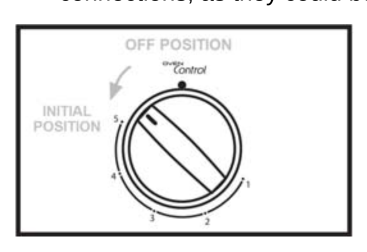
If the range has a thermostat, the knob should be surrounded by temperatures that begin on 140°C and end up in 260°C. To verify the oven burner function, follow the next steps, depending on the model of the range:

Models with a 5 steps thermocontrol



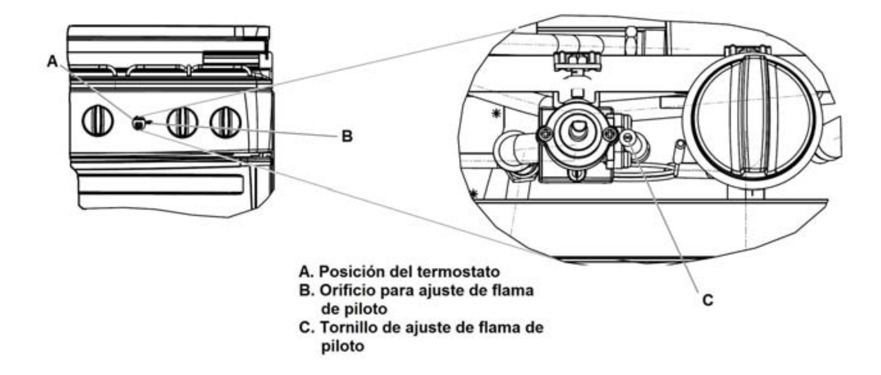
A. Oven burner tube

1. Open the oven door.
2. Light a match and approach it to the oven burner tube (see picture).
3. Push and turn the "Oven control" knob to its initial position (number 5).
4. The flame should light and the cavity should begin heating. Proceed to step 7. If the flame does not appear, continue with steps 5 and 6.
5. If the flame does not lit, return the knob to the off position and verify that gas supply is available, either on the tank or in the line. Also, check the pipe line and connections, as they could be twisted or blocked.



6. After checking connections and gas supply, try to light the oven burner again with a new match. If you succeed continue to step 7, otherwise return to step 5.
7. Close the oven door and open the broiler door. You can observe the flame, and it should be blue and stable; if it is not this way, proceed to the "Flame adjustment", "Oven burner flame" section.
8. After verifying the oven burner function and having adjusted the flame, turn the knob to the off position. The range is ready for operation.

6. A través del orificio pequeño, localice el tornillo de ajuste de la flama del piloto en el termostato y con un desarmador plano y delgado gírelo hasta obtener una flama de aproximadamente 1cm de alto.

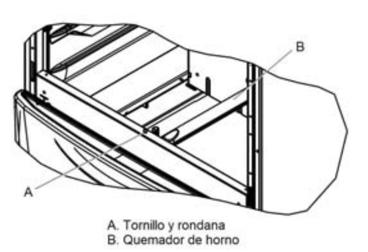


A. Posición del termostato
B. Orificio para ajuste de flama de piloto
C. Tornillo de ajuste de flama de piloto

7. Cuando la flama está a la altura deseada, coloque la base de la perilla, el resorte y la perilla. Gírela a la posición de apagado.
8. Coloque la charola del piso de horno y regrese los dos sujetadores frontales a su posición original.
9. Encienda nuevamente el quemador de horno y continúe con la verificación de funcionamiento.

Flama del quemador de horno

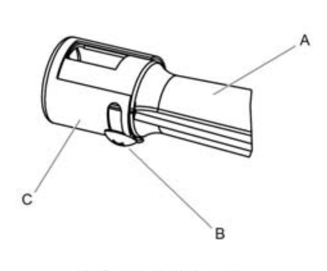
Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y las variaciones en el suministro de gas, hacen necesario regular la entrada de aire primario del quemador de horno para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y obtener un buen funcionamiento cuando se utiliza. Los quemadores superiores se excluyen de esta regulación.



A. Tornillo y rondana
B. Quemador de horno

Cuando la flama del quemador de horno no es azulada y estable, siga esta secuencia para mejorar ésta condición:

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas apagadas.
2. Retire la charola del piso de horno girando los dos sujetadores frontales y levantando la charola por el frente. Jale hacia usted y retírela de la estufa (ver figura en pagina anterior).
3. Localice el tornillo que sujeta el quemador al bastidor frontal de la estufa y con ayuda de un desarmador, desatornille y guarde el tornillo junto con la rondana.
4. Sujete el quemador y retírelo de la estufa.
5. Para ajustar el aire afloje el tornillo del regulador de aire y gire para abrir o cerrar la ventana (ver figura derecha). Si la flama estaba amarilla es necesario abrir la ventana. Cuando la flama es inestable o se separa del quemador, es necesario cerrar ligeramente la ventana.



A. Quemador de horno
B. Tornillo
C. Regulador de aire

6. Cuando termine de ajustar la ventana, apriete el tornillo del regulador y coloque nuevamente el quemador dentro de la estufa.
7. Coloque el tornillo con la rondana y apriete para sujetar el quemador.
8. Encienda nuevamente el quemador de acuerdo a la secuencia en “Verificación de funcionamiento”, “Quemador de horno”. Si la flama ya está estable y azulada, la estufa ha quedado lista para operación; de lo contrario espere a que el quemador se enfríe y retorne al paso 3.
9. Cuando el quemador de horno ha sido ajustado y está colocado dentro de la estufa, retorne charola del piso y gire los sujetadores a su posición original. Continúe con la verificación de funcionamiento del quemador de horno.

NOTA: No obstruya la salida de aire del horno, no cubra los orificios de la charola de horno.

USO DE LOS ACCESORIOS Y CARACTERÍSTICAS

Comal

Dentro de los accesorios de su estufa, usted encontrará el comal, el cual puede colocar sobre el quemador central o sobre cualquiera de los dos pares de quemadores laterales.

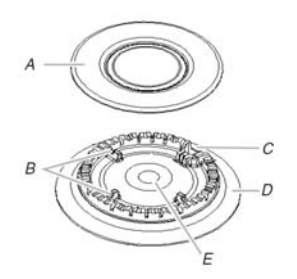
NOTA: Use el comal con FLAMA BAJA.

No use materiales abrasivos, fibras de plástico o metal para limpiarlo, utilice agua jabonosa y una esponja.

Quemadores superiores

Tapa del quemador

Cuando use los quemadores exteriores mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar. La tapa limpia del quemador ayudará a prevenir el encendido inadecuado y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite y limpie las tapas y bases tal como lo indica la sección “Cuidado de la estufa”, “Quemadores superiores”.



A. Tapa del quemador
B. Espigas de alineación
C. Bujía
D. Base del quemador
E. Abertura del tubo de gas

Abertura del tubo de gas

El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material. Para protegerla de los derrames, siempre use la tapa del quemador.

Orificios del quemador

Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga los orificios libres de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.

NATURAL GAS OPERATING PRESSURE 1,76 kPa (18 cm water column)	ORIFICE	ORIFICE DIAMETER	THERMAL CAPACITY
BURNER	**NUMBER**	**mm**	**kJ/h**
SURFACE STANDARD ALUMINUM	115	1,15	7 000
SURFACE SUPER ALUMINUM	118	1,18	7 500
SURFACE FISH ALUMINUM	118	1,18	7 900
OVEN	52	1,613	13 600

NOTE: To replace the orifices in the range, a conversion kit is required and you can request it to the closest Authorized Service Center. Verify your range’s model according to this table:

Model	LP gas to Natural gas
WF5000	W10238244
WF5300	W10238244
WF5400	W10238246
WF5420	W10239488
WF5500	W10238244
WF5952	W10238246
WF5910	W10238246
WF5980	W10239488

Electrical connection

After finishing the gas supply connection, plug the range to the electrical wall outlet.

The power cord must be connecter to an electrical line with voltage 127 V ~ ± 10%. Verify that this installation is properly grounded.

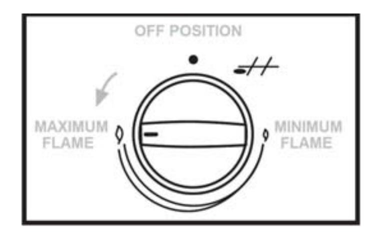
VERIFY OPERATION

Once the range has been installed, a verification of successful gas an electrical connections should be conducted. For this activity, move the range to its final position and proceed to verify the surface burners and oven burner operation.

Surface burners

The range has a two steps electronic ignition system for the surface burners. To assure they are properly working, follow these steps:

1. Slightly press upward and maintain the switch located aside the most left hand knob, identified with this symbol . Push and turn any of the five surface burner knobs to the maximum flame position (see figure on right). You will hear the igniter sparking and the flame should be lit, proceed to step 6. If the flame does not lights or the igniter does not sparks, proceed to follow steps 2 to 5.

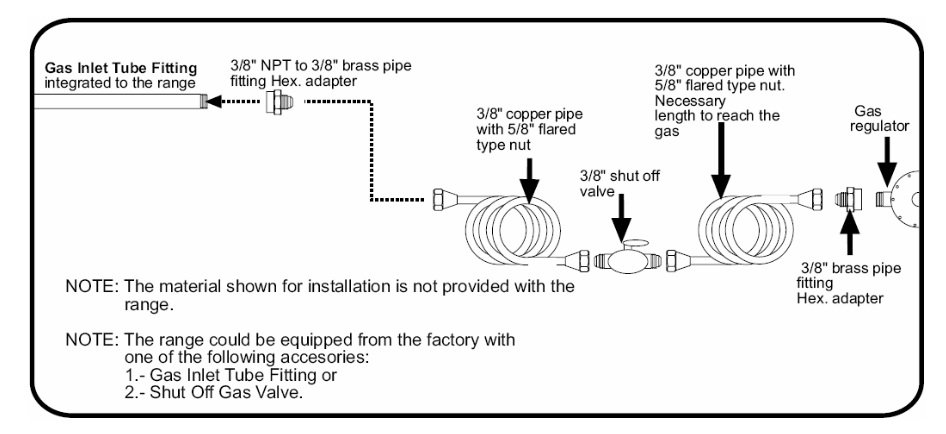


2. Return the knob to its off position and release the switch.
3. If the spark is not being generated, assure the power cord is connected to the electrical wall outlet, if it is unplugged neither the switch nor the igniters will work.

CONNECTION

Gas supply connection

1. To connect the range, use the material shown in the figure below:



2. Use soap solution to verify no leaks are present in the line.

Recommendations:

- If your gas installation is not new, clean the pipes and connections in order to avoid obstruction of the orifice spuds and/or pilots.
- For an easy and close movement of the range, the installer should loop the copper tubing and install a shut off valve on the line. This valve must be outside the range and accessible for the user.

IMPORTANT

- The range is set up from factory for LP gas use.
- To use the range with Natural gas, the orifice spuds must be replaced by a Whirlpool Service technician. The phone number can be found on page 36. The technician must assure that the line and connections have no leaks and the gas pressure in the range is the same as shown in the charts:

LP GAS OPERATION PRESSURE 2,75 kPa (28 cm water column)	ORIFICE	ORIFICE DIAMETER	THERMAL CAPACITY
BURNER	**NUMBER**	**mm**	**kJ/h**
SURFACE STANDARD ALUMINUM	78	0,78	7 000
SURFACE SUPER ALUMINUM	86	0,86	7 500
SURFACE FISH ALUMINUM	80	0,80	7 900
OVEN	57	1,092	13 600

IMPORTANTE

No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

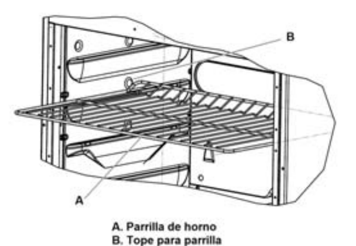
Capelo de vidrio

Algunos modelos cuentan con capelo de vidrio. El capelo es de vidrio templado y aunque es resistente debe manejarse con cuidado para evitar que se rompa. Abra y cierre el capelo sin golpearlo, no lo deje caer antes de que llegue a su posición horizontal.

Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo y **nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre abajo. No coloque recipientes calientes sobre el capelo.**

Parrillas del horno

El horno tiene 3 diferentes posiciones de elevación para las parrillas interiores; éstas tienen un tope que evita se salgan completamente cuando son movidas hacia fuera. Para cambiar la posición de la parrilla, siga los siguientes pasos:



A. Parrilla de horno
B. Tope para parrilla

1. Jale la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parrilla de la parte frontal.
3. Jale nuevamente para liberarla.
4. Seleccione la altura a la cual desea cambiarla.
5. Empuje la parrilla hasta el tope.
6. Levante la parrilla de la parte frontal.
7. Empújela nuevamente para que llegue hasta el fondo del horno.

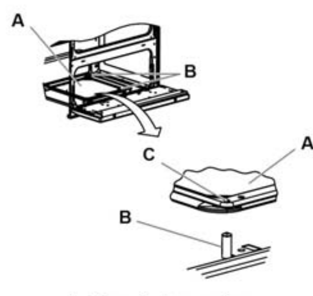
Asador

Su estufa cuenta con asador en la parte inferior de la estufa. Antes de utilizarlo coloque la charola en las 2 guías tal como se muestra en las figuras.

Para que el asador funcione debe encender el quemador de horno de acuerdo a las instrucciones para termocontrol o termostato.

Cuando esté encendido el quemador, gire la perilla “Oven control” a su flama máxima, la cual es:

- Posición 5 para modelos con termocontrol
- Posición 260°C para modelos con termostato.



A. Charola de asador
B. Guía de posición
C. Orificio

Luz de horno

Su estufa cuenta con luz en el horno, esta iluminación es importante para revisar el horneado sin necesidad de abrir la puerta.

La luz de horno se enciende cuando se presiona hacia abajo el interruptor que se localiza junto a la perilla de extrema izquierda y que tiene el símbolo mostrado a la derecha. Para apagar la luz, presione nuevamente el interruptor.



Cuando el foco interior deje de funcionar, reemplácelo siguiendo estos pasos:

1. Desconecte el cable tomacorriente de la estufa.
2. Retire el foco girándolo en contra de las manecillas del reloj.
3. Coloque un nuevo foco de 40 Watts especial para aparatos electrodomésticos.
4. Conecte la estufa a la toma de corriente.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Para mantener su estufa en buenas condiciones de funcionamiento, es necesario realizarle limpieza periódica utilizando agua, jabón y un trapo húmedo. No utilice fibra metálica ya que puede rayar y dañar permanentemente el esmalte.

Antes de iniciar la limpieza, desconecte el cable tomacorriente y asegúrese que la estufa esté completamente fría. Limpie regularmente el espacio entre la cubierta superior y el frente de perillas, las parrillas superiores, tapas y quemadores pueden lavarse con agua y jabón.

El horno tiene el **Sistema de Autolimpieza** (acabado rugoso), el cuál va quemando los residuos de alimentos que se salpican durante el uso, por lo cual no es necesario que limpie las paredes o el piso.

IMPORTANTE

No utilice sosa cáustica o productos de limpieza que la contengan para limpiar la estufa.
De no seguir esta instrucción se ocasionarán daños permanentes en las superficies donde se aplique.

Quemadores superiores

Para mantener en buen estado los quemadores de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:

1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente cada uno en su posición correspondiente junto con su tapa, asegurándose de alinearla con las espigas de alineamiento.





A. **Incorrecto**
B. **Correcto**

Electrical requirements

Voltage: 127 V ~ ± 10%   Frequency: 50/60 Hz   Current: 1,0 A Max

Recommendations:

- Install your range in an area that is protected against weather exposure, on a level floor strong enough to sustain its weight.
- Do not install the range over carpeted floor or floor covered with any flammable material. If the floor has a synthetic cover, verify this material can withstand more than 95°C without deforming.
- Do not allow range to be used by children or unqualified adults.
- Provide adequate maintenance.
- Use this range only for household applications. It was not designed for commercial use.

WARNING

Fire or Explosion Hazard

Do not allow children to use or play with the range; keep children away while range is in use.

Keep the range surroundings free of flammable material, gasoline and other vapors or flammable liquids.

Do not get too close to the flame produced by the burners or wear loose clothing; your clothes may ignite if contact by open flames.

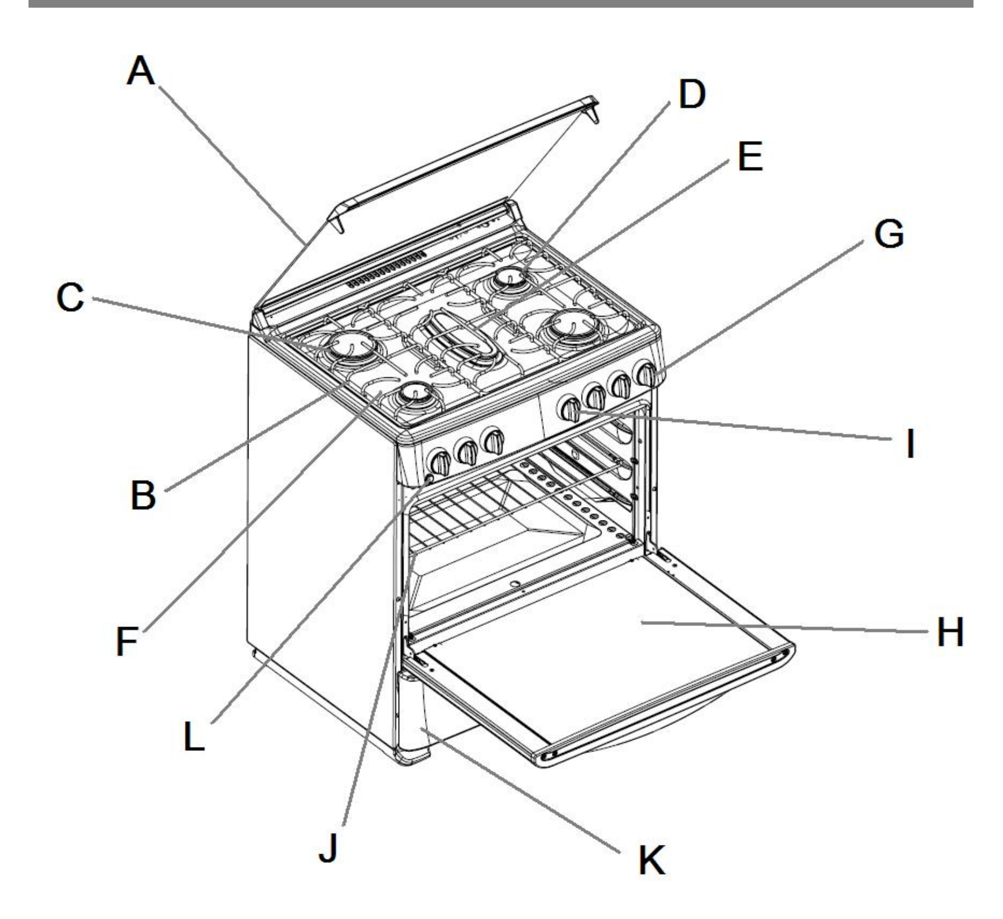
Do not use your range to warm rooms, because this is dangerous.

Failure to do so can result in death, fire or explosion.

INSTALLATION

- Proper installation is your responsibility. A qualified technician or Whirlpool Service technician must install the range.
- Remove all packaging materials and place the range accessories on their position.
- Select the best location for the range within your kitchen, it should not be exposed to wind and have enough space to open the oven door.
- Do not install cabinets directly above the range.
- If you wish to install a range hood, place it at least 61 cm above the range cooktop.
- If your range has a power cord, install it near an electrical wall outlet.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle.
- Do not cut or remove the grounding prong from this plug. Do not use extension cords or multiple outlet devices.

PARTS AND FEATURES



A. Glass lid
B. Surface grates
C. Super burners
D. Standard burners
E. Fish burner
F. Electronic ignition for surface burners
G. Knobs
H. Oven door with extra large window
I. Thermostat or thermocontrol knob
J. Sliding oven racks
K. Broiler cavity
L. Oven light

DIAGRAMA ELÉCTRICO

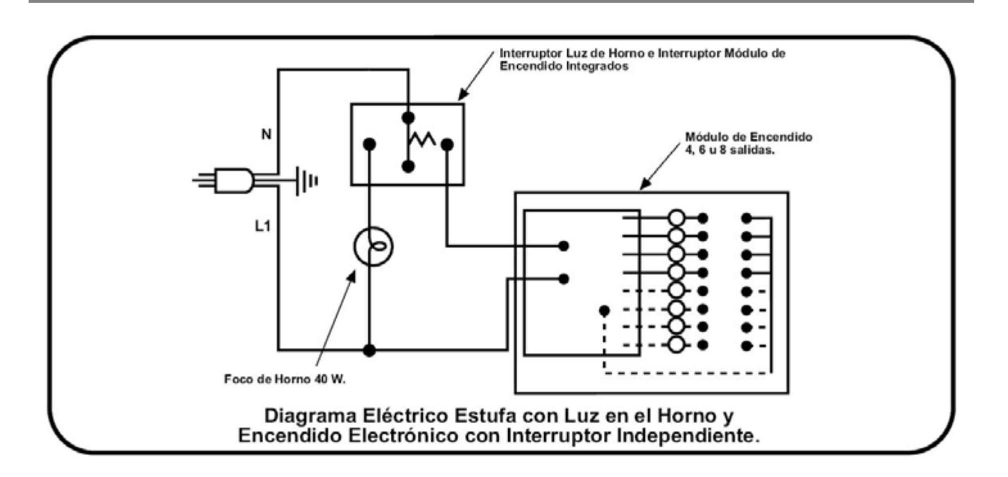
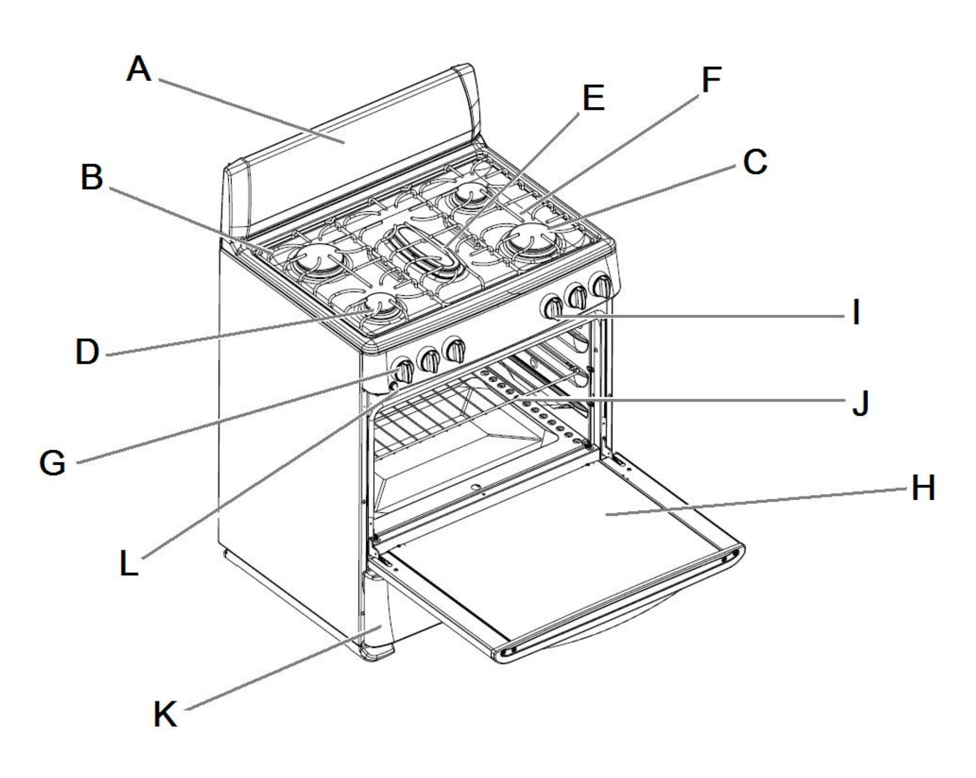


Diagrama Eléctrico Estufa con Luz en el Horno y Encendido Electrónico con Interruptor Independiente.

PRODUCTO FABRICADO POR:
Industrias Acros Whirlpool S.A. de C.V., Unidad Celaya
Carretera Panamericana Km. 280 C.P. 38020, Celaya, Gto.
Tel. 01 (461) 6 18 55 00

NOTAS

PARTS AND FEATURES



A. Backsplash
B. Surface grates
C. Super burners
D. Standard burners
E. Fish burner
F. Electronic ignition for surface burners
G. Knobs
H. Oven door with extra large window
I. Thermostat or thermocontrol knob
J. Sliding oven racks
K. Broiler cavity
L. Oven light

Congratulations for your new range!

This product has been designed and manufactured with the latest technical expertise.

Before proceeding to use it, we suggest you to read the instructions in this manual. Keep this manual at hand as it contains important information to obtain the best performance of your range.

⚠ WARNING

For your safety

Do not store gasoline or other flamable liquids near to your range.

Make sure that the furniture near to your range, as well as the wall and the floor must support a temperature of 180°C to avoid any deformation.

Do not obstruct the side grooves in the oven tray.

Failure to follow the above precautions may result in death, fire or explosion.

⚠ WARNING

For your safety

IF YOU SMELL GAS:

Open the windows.

Do not activate any light switch.

Close the gas line supply and the connection shut off valve.

Immediately call your authorized repair service or your gas supplier.

Failure to follow the above precautions may result in fire or explosion.

PÓLIZA DE GARANTÍA

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.
Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., México, C.P. 66600, Tel. (81)83-29-21-00, en los términos de esta póliza, garantiza al comprador de la estufa identificada en la presente póliza, exclusivamente lo siguiente:

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

• Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento de la estufa, que se presenten dentro del término de vigencia de esta garantía.
• Reparación, cambio de piezas y componentes.
• Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicio.
Los puntos anteriores se harán sin costo alguno para el Consumidor.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (la estufa no es para uso comercial o industrial).
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de instalación y uso de la estufa.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool Service.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTIA

Al considerar el comprador final que ha ocurrido algún evento amparado por esta póliza, deberá ponerse en contacto con Whirlpool Service a nuestro Centro Nacional de Llamadas, desde Monterrey N.L y su área conurbada al (81) 83-29-2100 y desde el interior de la República Mexicana al 01-800-8-300-400; donde un asesor de servicio especializado lo atenderá. Nuestras instalaciones están ubicadas en Carretera Miguel Alemán Km. 16 Col. El Milagro C.P 66600. Apodaca, N.L. En donde también podrá encontrar accesorios y partes originales. Para mayor información de nuestros servicios, visite www.whirlpool–service.com.mx."

TÉRMINO:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO a partir de la fecha en que el consumidor reciba de conformidad la estufa.

FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL COMPRADOR ____________________

DOMICILIO ____________________ TEL. ____________

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR ____________________

DOMICILIO ____________________ TEL. ____________

PRODUCTO __________ MARCA ________ MODELO __________

NUM. DE SERIE __________ FECHA DE ENTREGA __________

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO   REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

NOTA IMPORTANTE

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/ distribuidor donde fué adquirido.

EL COMPRADOR DEBERÁ MANTENER ESTE DOCUMENTO EN SU PODER Y EN UN LUGAR SEGURO.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza, ante la casa comercial donde se adquirió el producto. En caso de extravío de la póliza mencionada, el proveedor expedirá una nueva póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

WHIRLPOOL SERVICE
Dentro de la República Mexicana
Utilice sin cargo para usted el Servicio Nacional Clientes
Teléfono 01-800-83-004-00

USTED HA ADQUIRIDO UN
PRODUCTO RESPALDADO POR:



Si requiere asesoría o servicio, llámenos, nuestros especialistas le ayudarán a obtener una operación satisfactoria de su electrodoméstico.

Antes de llamar a nuestros centros de servicio, favor de tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Revisar las indicaciones contenidas en el manual de uso y manejo del producto.
- Tener a la mano la factura, garantía sellada o comprobante de compra del producto; la presentación de este documento es necesaria para hacer válida la garantía de su electrodoméstico.
- Anotar el modelo y número de serie de su producto. Estos datos serán solicitados por nuestros asesores de servicio para tomar su reporte.
- Tener los datos de domicilio completos, incluyendo código postal para mejor programación de su servicio.

Además de la reparación a sus aparatos dentro de garantía, Whirlpool Service le ofrece:

- Servicio con cargo para nuestras marcas que se encuentran fuera de garantía.
- Venta de accesorios y partes originales.
- Pólizas de servicio y extensión de garantía.

Para registrar su producto, comunicarse a nuestro Centro Nacional de Llamadas 01-800-8-300-400







